



Linzer Plätzchen

ARBEITSZEIT CA. 30 MIN • BACKZEIT CA. 25 MIN.

Zutaten:

125 g Butter
50 g Puderzucker
150 g Mehl
100 g Haselnüsse

2 TL Zimt
1 Msp. Nelken
1 EL Kakaopulver,
Konfitüre nach Wahl

Zubereitung

Die Butter mit Puderzucker cremig verrühren. Das Mehl, die Nüsse und die Gewürze vermischen und allmählich unterrühren, bis sich eine zerbröckelnde Masse formt. Vorsichtig kneten Sie diese mit den Händen zusammen. Etwa 3 bis 4 mm dick unter Klarsichtfolie ausrollen. Beim Ausstechen beliebiger Formen werden immer zwei von einer Form verwendet. Ein Loch (in einer beliebigen Form) sollte immer in der Mitte eines dieser Plätzchen herausgestochen werden.

Dann wird auf Backpapier bei 200°C für ca. 10 Minuten (nicht zu dunkel machen) gebacken.

Nach dem Backen werden noch die heißen Plätzchen OHNE Loch mit Marmelade bestrichen. Die „Loch-Plätzchen“ auf das passende Plätzchen mit Marmelade setzen. Und anschließend mit Puderzucker besieben.

Und guten Appetit.

